

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ubi jalar merupakan salah satu sumber bahan pangan yang besar di Indonesia. Bahkan hampir di setiap pasar dapat ditemukan, namun beberapa orang lebih memilih tepung terigu sebagai bahan dasar yang merupakan bahan pangan impor. Ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat yang dapat digunakan untuk menghasilkan aneka produk olahan pangan yang inovatif sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi. Beberapa daerah di Indonesia banyak menghasilkan jenis ubi jalar yang dapat dimanfaatkan, beberapa contohnya ubi jalar putih, ubi jalar kuning, dan ubi jalar ungu. Sangat disayangkan beberapa orang hanya memanfaatkan beberapa jenis ubi jalar saja dan sangat jarang menggunakan ubi jalar ungu sebagai bahan pangan.

Kecenderungan dan pola hidup masyarakat modern menuntut makanan siap saji. Bahan pangan yang umum dikonsumsi masyarakat sebagai makanan siap saji pengganti nasi adalah mie. Mie saat ini dapat digunakan sebagai salah satu makanan alternatif pengganti nasi. Kehadirannya sangat diterima oleh masyarakat, terbukti dengan banyaknya hasil pengolahan bahan pangan yang menghasilkan mie. Hal ini didukung karena sifatnya yang praktis, mudah dihidangkan, dan rasanya yang enak.

Penggemar mie tidak hanya terbatas pada orang dewasa, anak-anak pun menyukainya. Namun, dengan mengonsumsi mie yang beredar di pasaran secara terus-menerus berdampak pada kesehatan. Salah satu penyebabnya adalah dalam pembuatan mie, sering ditambahkan bahan pengawet yang biasa digunakan. Hal itu dapat membahayakan kesehatan. Kandungan terbesar mie adalah karbohidrat, padahal tubuh juga membutuhkan zat gizi lainnya. Perlu adanya mie yang bisa mengatasi kekurangan tersebut. Mie basah merupakan suatu jenis makanan hasil olahan tepung yang sudah dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia

dan sudah dijadikan bahan pangan pokok selain beras. Mie basah dikalangan masyarakat sudah tidak asing lagi, olahan mie basah dengan bahan dasar tepung terigu sudah sering dijumpai.

Berdasarkan pada uraian tersebut penulis terinspirasi untuk membuat penelitian eksperimen yakni “Pembuatan Mie Dengan Substitusi Bahan *Puree* Ubi Ungu”. Penambahan pembuatan mie basah dari *puree* ubi jalar ungu dimaksudkan untuk meningkatkan pemanfaatan komoditas lokal ubi jalar ungu, menambah diversifikasi produk pangan, menggantikan terigu pada produk mie basah, baik untuk dikonsumsi tubuh dan meningkatkan nilai ekonomi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pembuatan mie dengan substitusi bahan *puree* ubi ungu?

C. Tujuan

Tujuan dari tugas akhir ini adalah untuk mengetahui pembuatan mie dengan substitusi *puree* ubi ungu.

D. Manfaat

1. Penggunaan bahan lokal yang berdaya guna (ubi jalar ungu)
2. Tugas akhir ini diharap menjadi sarana bagi mahasiswa dan mahasiswi untuk mengembangkan pola pikir kritis, analisis dan konseptual terhadap aspek-aspek tertentu di dunia industri khususnya di bidang pertanian dan perhotelan khususnya jasa boga
3. Sebagai sumbang ide-ide bagi mahasiswa dan mahasiswi Politeknik NSC Surabaya dan merangsang mahasiswa dan mahasiswi berikutnya untuk melakukan peneltiansama

bahkan bisa dikembangkan lebih luas lagi dengan bahan lain yang mudah diperoleh dan manfaat untuk masyarakat.